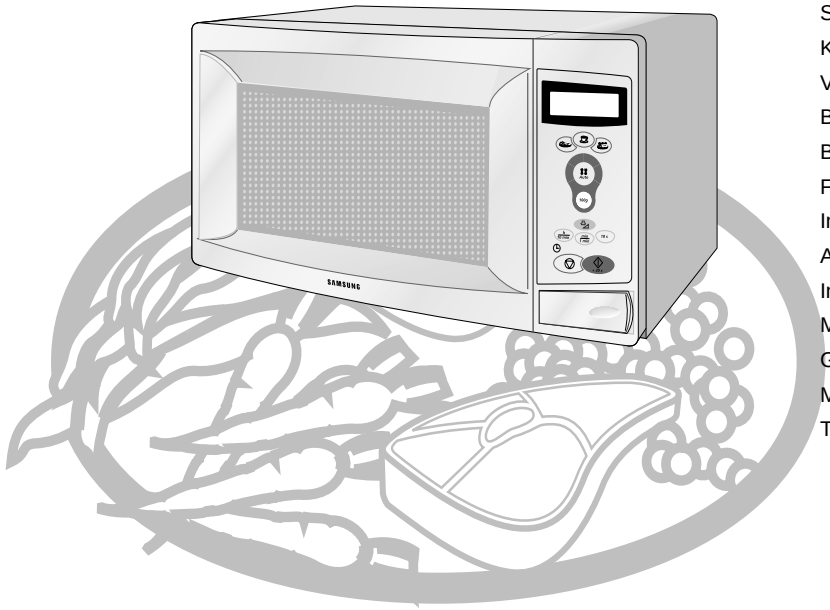
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruikershandleiding

M1732N

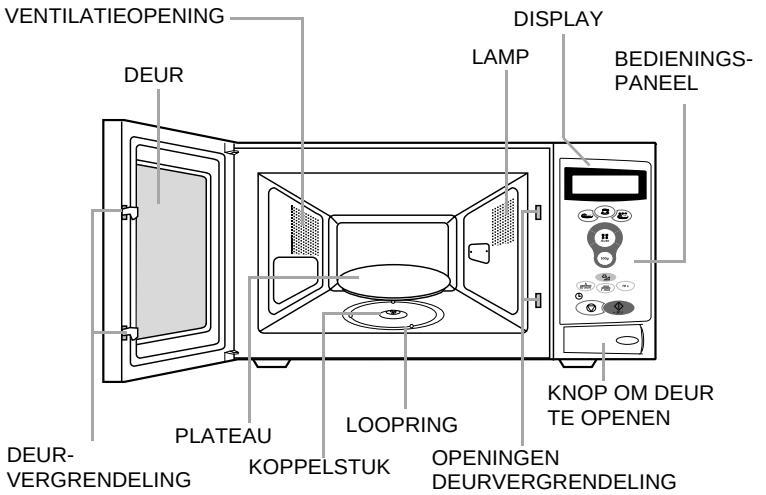


Oven 2
Accessoires 2
Bedieningspaneel 2
Indeling van deze handleiding 3
Denk aan uw veiligheid 3
Magnetronoven installeren 5
Klok instellen 5
Suggesties voor het oplossen van problemen 6
Koken/opwarmen 6
Vermogen 7
Bereiding stoppen 7
Bereidingstijd aanpassen 7
Functie voor opwarmen 8
Instellingen voor opwarmen 8
Automatisch ontdooien 9
Instellingen voor automatisch ontdooien 9
Meer bereidingsfasen 10
Geschikt kookgerei 11
Magnetronoven schoonmaken 12
Technische gegevens 12

Code No.: DE68-01868A

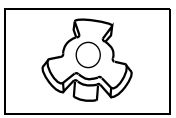
NL

Oven

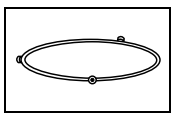


Accessoires

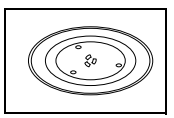
Afhankelijk van het door u aangeschafte model zijn bij uw magnetronoven een aantal veelzijdige toebehoren geleverd.



1. **Koppelstuk**, dat correct op de motoras onder in de magnetronoven moet worden gezet.
   Doel: Het koppelstuk zorgt dat het plateau draait.



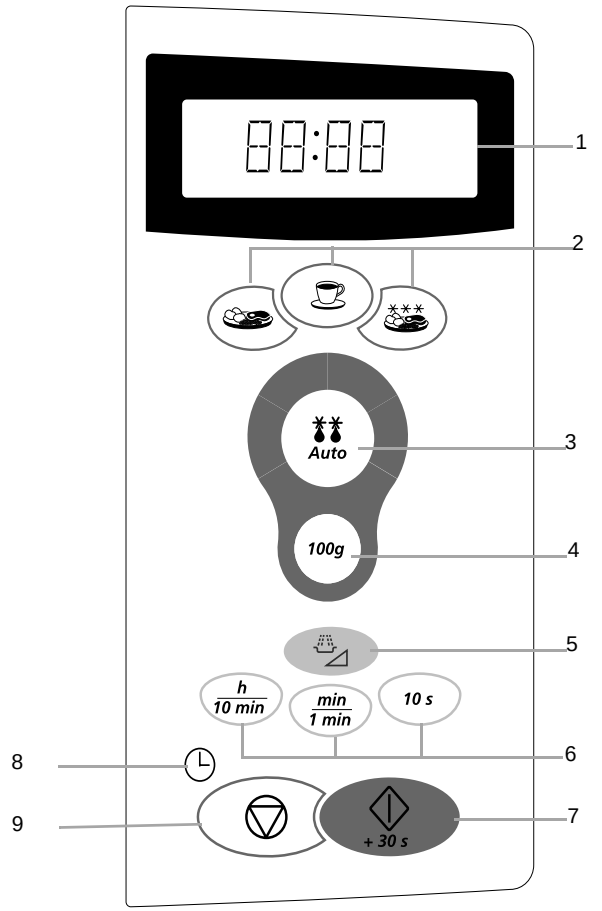
2. **Loopring**, die u midden in de magnetronoven legt.
   Doel: De loopring ondersteunt het plateau.



3. **Plateau**, dat u met het middelpunt op het koppelstuk plaatst.
   Doel: Het plateau is het kookvlak. Het is makkelijk uit de oven te nemen om het te reinigen.

☞ Gebruik de oven **NOOIT** als de loopring en het plateau niet zijn geplaatst.

Bedieningspaneel



1. DISPLAY
2. KEUZEKNOP VOOR DIRECT OPWARMEN
3. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
4. GEWICHT INSTELLEN
5. MAGNETRONMODUS KIEZEN
6. TIJD INSTELLEN
7. START-TOETS
8. KLOK INSTELLEN
9. STOP/ANNULEERTOETS

Indeling van deze handleiding

Met deze SAMSUNG magnetronoven hebt u een verstandige keuze gedaan. Deze handleiding geeft u veel nuttige informatie voor het bereiden van maaltijden met uw magnetronoven:

- ***Maatregelen voor uw veiligheid***
- ***Nuttige accessoires en geschikt serviesgoed***
- ***Handige tips***

Voor in de handleiding vindt u afbeeldingen, met name van het bedieningspaneel, zodat u alle toetsen makkelijker kunt vinden.

In de stapsgewijs beschreven handelingen worden twee symbolen gebruikt.

Let op **Opmerking**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN

Houd u aan de volgende voorzorgsmaatregelen, om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen.

(a) Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen of -scharnieren en steek nooit iets in de openingen voor de deurvergrendeling.

(b) Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen. Reinig de deur en de deurrubbers na gebruik eerst met een klamme doek en daarna met een droge doek.

(c) Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Laat hem eerst repareren door een erkende technicus die speciaal door de fabrikant is opgeleid.
Het is van groot belang dat de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd:
(1) Ovendeur, deurafdichtingen en deurrubbers
(2) Deurscharnieren (afgebroken of los)
(3) Netkabel

(d) Laat de magnetronoven alleen nakijken of repareren door een gekwalificeerde technicus die door de fabrikant speciaal is opgeleid voor het herstellen van magnetronovens.

Denk aan uw veiligheid

NL

Belangrijke veiligheidsinstructies

Zorgvuldig doorlezen en bewaren.

Houd u bij het verhitten van voedsel of dranken in uw magnetronoven altijd aan de hieronder aangegeven veiligheidsmaatregelen.

1. Gebruik in de magnetronoven **NOOIT** metalen servies of bestek, zoals:
- metalen bekers of kannen
- servies met opgedrukte gouden of zilveren versieringen
- bestek, gardes, vleesvorken e.d.

Reden: Optredende vonken kunnen de magnetronoven beschadigen.

2. **NOOIT** in de magnetronoven zetten:
- Luchtdichte of vacuüm-afgesloten flessen, bekers, bakjes e.d.
  Voorbeeld: Babymaaltijden
- Voedsel in een schaal of vlies
  Voorbeeld: Eieren, noten, tomaten

Reden: De druk in het voedsel kan het uit elkaar laten springen.
Tip: Schaal of vlies vooraf verwijderen of gaatjes in verpakking prikken.

3. **NOOIT** de magnetronoven inschakelen als hij leeg is.
Reden: De binnenwanden kunnen schade oplopen.
Tip: Laat altijd een glas water in de magnetronoven staan. Dit absorbeert de microgolven als u de magnetron per ongeluk leeg zou inschakelen.

4. Als u de oven inschakelt zonder er iets in te zetten, dan wordt hij door een automatische beveiliging uitgeschakeld. U kunt de oven normaal gebruiken nadat u hem ruim 30 minuten uitgeschakeld hebt gelaten.

5. **NOOIT** de ventilatieopeningen afdekken.
Reden: Door de hitte kan papier of textiel gaan branden.

6. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken als u iets uit de magnetronoven wilt halen.
Reden: Veel servies neemt hitte van de magnetronenergie of van verhit voedsel op. Borden of schalen zijn dus heet.

7. Raak **NOOIT** de binnenwanden van de oven aan.
Reden: Zonder dat het zichtbaar is, kunnen de binnenwanden van de oven zo heet zijn dat uw huid verbrandt, ook nadat de magnetronoven al is uitgeschakeld. Zorg dat ontvlambare materialen nooit in contact komen met de hete oven. Laat de oven altijd voldoende afkoelen.

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

8. De volgende maatregelen verkleinen het gevaar van brand in de oven:
- Leg nooit ontvlambare materialen in de magnetronoven.
- Verwijder sluitklemmetjes van papieren of plastic verpakkingen.
- Gebruik uw magnetronoven nooit om kranten te drogen.
- Als de magnetronoven rook afscheidt, latt de ovendeur dan dicht en trek de netsteker uit de wandcontactdoos.

9. **ALTIJD** extra zorg besteden aan het verhitten van dranken of babymaaltijden.
- Wacht na het uitschakelen van de magnetronoven minimaal 20 seconden, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen.
- Roer de maaltijd indien nodig tijdens het koken door en doe dat ALTIJD na het verhitten.
- Let op als u een beker na het verhitten uit de oven pakt. Als hij te heet is, kunt u zich verbranden.
- De drank kan nog borrelend nakoken.
- U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.
  Reden: Tijdens het verhitten van dranken wordt het kookpunt soms iets later bereikt. Daarom kan de drank plotseling alsnog gaan koken nadat u de beker uit de oven hebt gehaald, zodat u zich zou kunnen verbranden.
- Als u zich brandt:
  * Brandwond minimaal 10 minuten in koud water gedompeld houden
  * Wond afdekken met droge, schone doek
  * Nooit crèmes, lotions of zalf gebruiken
- Gebruik altijd een kan of beker die boven breder is dan onder en giet die **NOOIT** tot de rand vol. Dit voorkomt overkoken. Flessen met een smalle nek kunnen bij oververhitting uit elkaar springen.
- **ALTIJD** controleren of een fles of maaltijd voor de baby al voldoende is afgekoeld.
- **NOOIT** de speen op de fles laten zitten, want dan kan de fles door oververhitting exploderen.

10. Zorg dat u nooit de netkabel beschadigt.
- Maak de netkabel nooit met water schoon en leg hem nooit op of tegen hete oppervlakken.
- Gebruik de magnetronoven nooit als de netkabel beschadigd is.

11. Ga op armlengte van de oven stann als u de ovendeur opent.
Reden: Zo voorkomt u verbranding door hete stoom.

12. Houd de binnenkant van de oven schoon.
Reden: Voedselresten of oliespatjes kunnen zich aan de wanden of de bodem hechten, de coating beschadigen en afbreuk doen aan de effectiviteit van de oven.

13. Tijdens het gebruik kunnen “klikgeluiden” optreden, vooral bij ontdooien.
Reden: Dit is een gevolg van het schakelen van het uitgangsvermogen. Die geluiden zijn normaal.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR UW VEILIGHEID

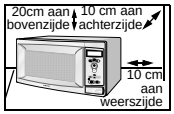
Tijdens de bereiding moet u regelmatig in de oven kijken als u een maaltijd bereidt in weggooiverpakkingen van geplastificeerd papier of ander brandbaar materiaal.

BELANGRIJK

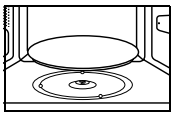
NOOIT kinderen de magnetronoven laten bedienen. Kinderen **NOOIT** alleen laten bij de ingeschakelde magnetron. **NOOIT** voor kinderen interessante voorwerpen boven of in de magnetronoven leggen.

Magnetronoven installeren

Zet de oven op een egaal en waterpas werkvlak dat sterk genoeg is om zijn gewicht te dragen.



1. Stel de oven zo op dat er voldoende ventilatieruimte blijft. Aan de achterzijde en aan weerszijden moet dat minimaal 10 cm zijn en aan de bovenzijde minimaal 20 cm.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven. Plaats de loopring en het plateau.
Zorg dat het plateau onbelemmerd kan draaien.

3. Bij plaatsing van de magnetron moet u erop letten dat de stekker bereikbaar blijft.

☛ Blokkeer nooit de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

☛ In verband met uw veiligheid moet u de oven altijd aansluiten op een geaard stopcontact met 230 V wisselspanning en een netfrequentie van 50 Hz AC. Als de netkabel van het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met uw leverancier voor het monteren van een nieuwe kabel van het juiste type (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Let op het opgenomen vermogen van de magnetronoven. Kies bijvoorbeeld een verlengkabel die minimaal dezelfde specificaties als de bijgeleverde netkabel heeft.

☛ Zet de magnetronoven **NIET** op een plek waar het heet of vochtig kan zijn. Voorbeeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.

☛ Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

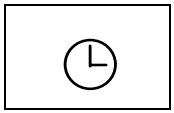
Klok instellen

NL

Uw magnetronoven heeft een ingebouwde klok, die de tijd in een 12- of 24-uurs notatie kan aangeven. U moet deze klok instellen:

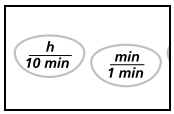
- ***na het installeren van de nieuwe oven***
- ***en na een opgeheven stroomstoring***

✉ Denk aan het aanpassen van de klok bij een overgang van winter- naar zomertijd en andersom.

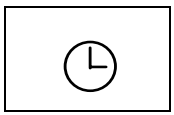


1.

U wilt tijdweergave in...	**Druk op ◷ ...**
24-uurs notatie	één keer
12-uurs notatie	twee keer



2. Stel de uren in het met de toets **h** en de minuten met de toets **min**.



3. Zodra de juiste tijd wordt aangegeven, drukt u op ◷ om de klok te starten.
Resultaat: De tijd blijft nu zichtbaar als u de magnetron niet in gebruik hebt.

NL

Suggesties voor het oplossen van problemen

Treedt een van de hieronder aangegeven problemen op, probeer het dan met de vermelde suggesties op te lossen.

- Dit is normaal.
  - Condensvorming in de oven
  - Luchtstroming rond de deur en de ovenbehuizing
  - Lichtweerkaatsing rond de deur en de ovenbehuizing
  - Stoom rond de deur en uit de ventilatieopeningen

- De oven doet niets als u op ⏀ drukt.
  - Is de deur goed gesloten?

- Maaltijd wordt helemaal niet gekookt.
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld en op ⏀ gedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Misschien is het stroomverbruik van de oven zo hoog dat een zekering is doorgesmolten.

- Voedsel wordt oververhit of blijft te koud.
  - Hebt u voor deze soort voedsel de juiste bereidingstijd ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen ingesteld?

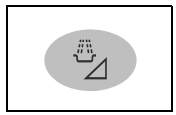
- In de oven ontstaan vonken of knetterende geluiden.
  - Hebt u serviesgoed met een metaalhoudende sieropdruk in de oven gezet?
  - Hebt u metalen bestek of keukengerei in de oven geplaatst?
  - Bevindt aluminiumfolie zicht dicht bij de wanden van de ovenruimte?

- De oven stoort op de radio of de televisie
  - Tijdens het gebruik kan de oven enige storing op de radio of televisie veroorzaken. Dit is normaal. U lost dit probleem op door de oven op grotere afstand van televisies, radio's of antennes op te stellen.
  - Als de microprocessor in de oven storingen oppikt, dan verdwijnt soms de informatie op het display. U lost dit probleem op door de netkabel uit het stopcontact te trekken en weer aan te sluiten. Stel daarna de tijd opnieuw in.

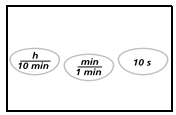
✉ Als de bovenstaande suggesties het probleem niet verhelpen, neem dan contact met uw leverancier of met de technische dienst van SAMSUNG.

Koken/opwarmen

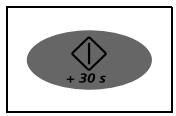
De volgende stappen geven aan hoe u een maaltijd kookt of opwarmt.
Controleer ALTIJD de instellingen voordat u de oven in gebruik achterlaat.
Zet het voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



1. Druk op ⏀.
Resultaat: U ziet de aanduidingen voor 800 W (maximumvermogen):
Stel het juiste vermogen in door het herhaald indrukken van de toets ⏀ tot het goede vermogen wordt aangegeven. Zie de tabel op de volgende pagina.



2. Stel de bereidingstijd in door het indrukken van de toetsen **10min**, **1min** of **10s**.



3. Druk op ⏀.
Resultaat: De lamp in de ovenruimte gaat aan, het plateau gaat draaien en het koken begint. Als het klaar is geeft de oven vier pieptonen.

☛ Schakel de oven **NOOIT** in als hij leeg is.

✉ Als u een gerecht korte tijd met het maximale vermogen (800 W) wilt verhitten, druk dan enkele keren op de toets **+30s**. Dan wordt de bereidingstijd steeds met 30 seconden verlengd. De oven start meteen.

Vermogen

U hebt de keuze uit de hieronder aangegeven vermogens.

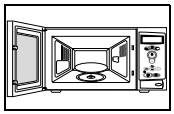
Niveau	Vermogen
HOOG	800 W
MIDDELHOOG	600 W
GEMIDDELD	450 W
MIDDELLAAG	300 W
ONTDOOIEN( )	180 W
LAAG/VERWARMEN	100 W

✉ Als u het niveau verhoogt, dan moet de tijd worden verkert.

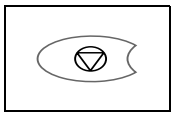
✉ Als u het niveau verlaagt, dan moet de tijd worden verlengd.

Bereiding stoppen

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken om te controleren of het voedsel gaar is.



1. Om te onderbreken, open de deur.
Resultaat: Programma stopt. Sluit de deur en druk op ◇ als u de bereiding wilt voortzetten.

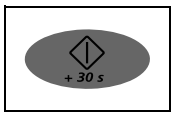


2. Om te stoppen, druk op ▽.
Resultaat: Programma stopt.
Als u instellingen wilt annuleren, druk dan nogmaals op(▽).

☛ U kunt elke instelling annuleren voordat de bereiding start door gewoon op ▽ e drukken.

Bereidingstijd aanpassen

Met de toets +30s kunt u de bereidingstijd in stappen van 30 seconden verlengen.



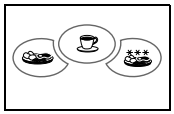
Druk op de toets **+30s** voor elke verlenging met 30 seconden.

NL

Functie voor opwarmen

Uw oven kan voor een aantal gerechten de bereidingstijd automatisch instellen. Bovendien hoeft u ook niet op ◇ e drukken. U kunt het aantal maaltijden opgeven door de betreffende opwarmtoets het corresponderende aantal keren in te drukken.

Zet het voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



Druk enkele keren op de gewenste opwarmtoets.

Resultaat: Na ongeveer twee seconden start het verhitten.
Zodra het klaar is:

1) geeft de oven vier pieptonen
2) geeft de oven elke minuut een pieptoon
3) verschijnt de tijd weer op het display

Voorbeeld: Druk één keer op de toets (☕) om één kopje koffie op te warmen. Zie de tabel op de volgende pagina.

✉ Ontdooi alleen voedsel dat geschikt is voor een magnetron.

Instellingen voor opwarmen

De volgende tabel geeft de verschillende opwarmprogramma's, hoeveelheden, nawarmtijden en aanbevelingen.

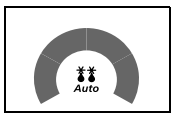
Toets	Gerecht	Hoeveelheid	Nadooitijd	Aanbevelingen
	Kant-en-klaar-maaltijd (gekoeld)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Leg de maaltijd op een ovenvast bord en bedek dit met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gedeelten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht als aardappelen, rijst of pasta).
	Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertempe-ratuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	1- 2 min.	Doe de drank in een ovenvaste kop of mok en dek deze niet af. Plaats de kop (150ml) of mok (250ml) in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed roeren.
	Kant-en-klaar-maaltijd (ingevroren)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Controleer of de verpakking waarin de ingevroren maaltijd zit, geschikt is voor de magnetron. Maak met een vork enkele gaatjes in de verpakking en plaats de maaltijd in het midden van de magnetron. Dit programma is geschikt voor ingevroren kant-en-klaarmaaltij-den die uit 3 gedeelten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht als aardappelen, rijst of pasta).

Automatisch ontdooien

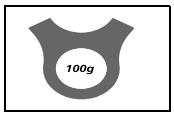
Uw magnetronoven kan automatisch voedsel als vlees, gevogelte of vis ontdooien.
De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.
U hoeft alleen het gewicht en het programma op te geven.

✉ Ontdooi alleen voedsel dat geschikt is voor een magnetron.

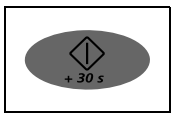
Leg het bevroren voedsel midden op het plateau en sluit de deur van de oven.



1. Druk op de toets **Auto**( ).
Resultaat: Het display toont: (gewicht)



2. Stel met de toets **100g** het gewicht van het gerecht in.
U kunt een gewicht van maximaal 1500 g instellen.



3. Druk op ◇.
Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- Op de helft van de ontdooiperiode waarschuwt de oven dat u het gerecht moet omdraaien.
- Draai het gerecht om, sluit de deur en druk weer op ◇.

✉ U kunt een gerecht ook handmatig ontdooien. Kies dan de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W.
Zie pagina 6 “Koken/opwarmen” voor meer bijzonderheden.

Instellingen voor automatisch ontdooien

Verwijder voor het ontdooien alle verpakkingsmaterialen.
Leg het bevroren product op het draaiplateau.
Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.
Houd wanneer de magnetron klaar is met het ontdooiprogramma de op het betreffende gerecht van toepassing zijnde nagaartijd aan.

Product	Portie	Nagaartijd	Aanbeveling
Vlees	200-1500g	20-60 min.	Scherm de randen af met aluminiumfolie. Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.
Gevogelte	200-1500g	20-60 min.	
Vis	200-1500g	20-50 min.	

Meer bereidingsfasen

NL

Uw magnetronoven kan worden geprogrammeerd voor het uitvoeren van maximaal drie bereidingsfasen.

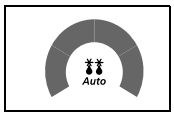
Voorbeeld: U wilt een gerecht ontdooien en bereiden zonder zelf elke fase op te starten. U kunt 500 g vis in drie stappen ontdooien en bereiden:

- ***Ontdooien***
- ***Verwarmen I***
- ***Verwarmen II***

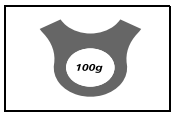
✉ U kunt bij het bereiden in fasen twee of drie fasen kiezen.

✉ Als u drie stappen kiest, moet de eerste stap ontdooien zijn.

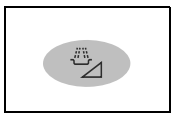
✉ Druk pas op ◇ nadat u de laatste fase hebt ingesteld.



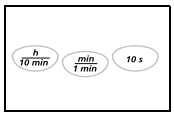
1. Druk op de toets **Auto** ( ).



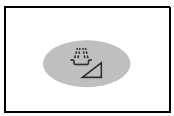
2. Stel met de toets **100g** het gewicht van het gerecht in (voorbeeld: 5 x drukken voor 500 g).



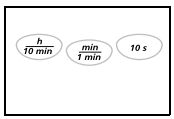
3. Druk op .
Fase I.:
 ; Druk indien nodig enkele keren op om het vermogen in te stellen (voorbeeld: 600 W).



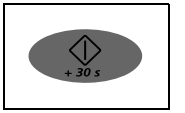
4. Druk op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** om de bereidingstijd in te stellen (voorbeeld: 4 x drukken op de toets **1min** voor 4 minuten).



5. Druk op .
Fase II.:
 ; Druk indien nodig enkele kere n op om het vermogen in te stellen (voorbeeld: 450 W).



6. Druk op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** om de bereidingstijd in te stellen (voorbeeld: 5 x drukken op de toets **1min** voor 5 minuten).



7. Druk op ◇.
Resultaat: De drie fasen [ontdooien en verwarmen (I, II)] worden na elkaar gekozen. Afhankelijk van de gekozen ontdooifunctie geeft de oven op de helft van de ontdooitijd een pieptoon om u te waarschuwen het gerecht om te draaien.
◆ Na het bereiden piept de oven vier keer.

Geschikt kookgerei

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

Magnetronoven schoonmaken

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☛ Zorg dat de deurrubbers **ALTIJD** schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.

2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.

3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.

4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er **NOOIT** water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik **NOOIT** bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:
- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**M1732N**
Netspanning	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Microgolffunctie	 1150 W
Afgegeven vermogen	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 489 x 275 x 361 mm 306 x 211 x 320 mm
Inhoud	20 liter
Gewicht Netto	 ong. 12,5 kg

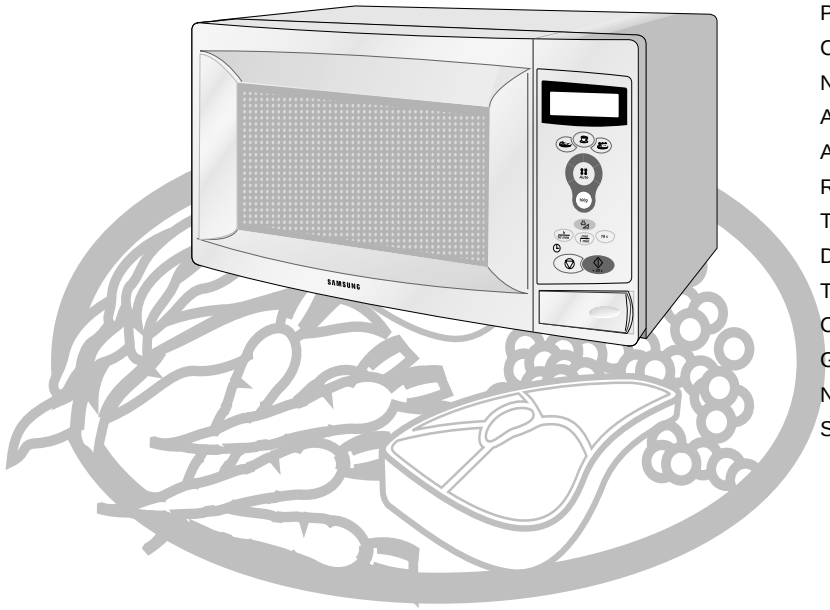
SAMSUNG ELECTRONICS

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

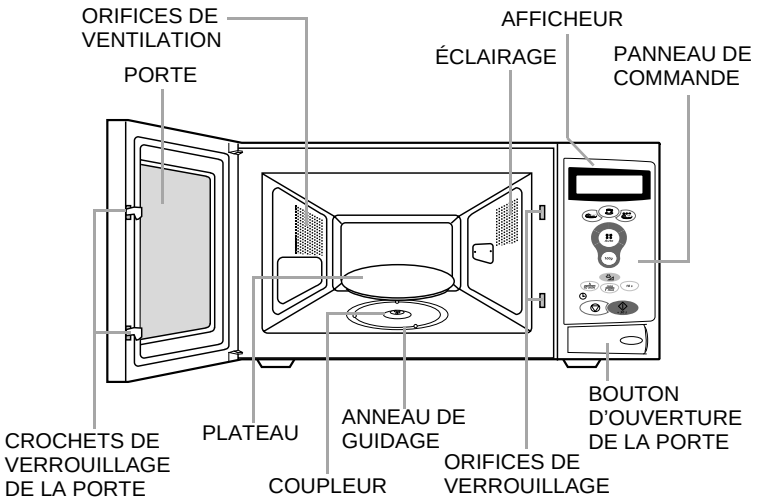
M1732N



Four 2
Accessoires 2
Panneau de commande 2
Utilisez ce mode d'emploi 3
Précautions d'emploi 3
Installez votre four à micro-ondes 5
Réglez l'horloge 5
Problèmes et solutions 6
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 6
Niveaux de puissance 7
Arrêtez la cuisson 7
Ajustez le temps de cuisson 7
Réchauffez un plat en mode instantané 8
Temps pour le réchauffage en mode instantané 8
Décongelez un plat automatiquement 9
Temps pour la décongélation automatique 9
Cuisez en plusieurs étapes 10
Guide des récipients 11
Nettoyez votre four à micro-ondes 12
Spécifications techniques 12

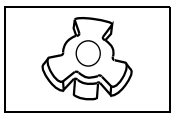
F

Four

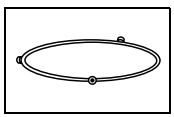


Accessoires

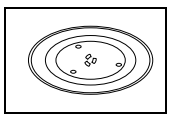
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



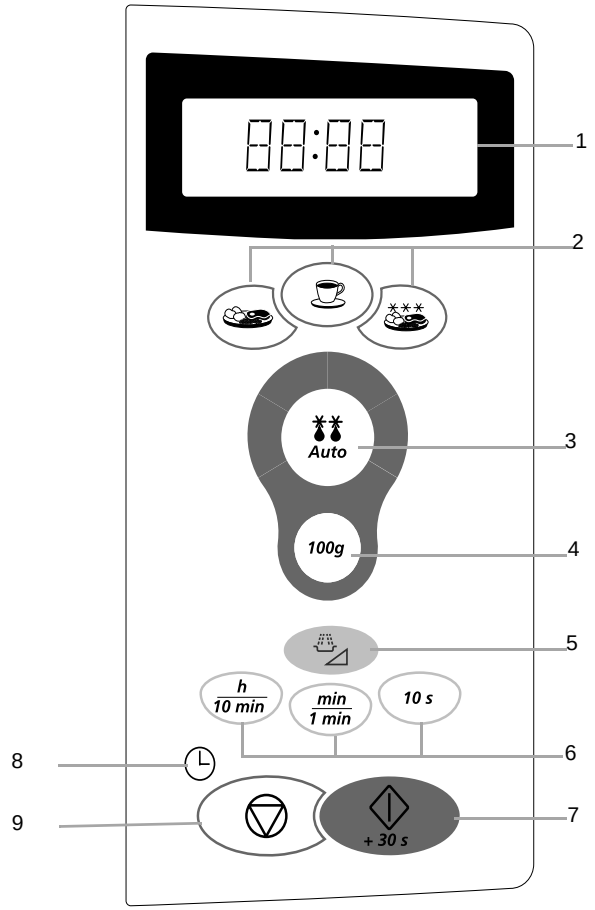
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.

☞ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Panneau de commande



1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ
3. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
4. SÉLECTION DU POIDS
5. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES
6. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE L'HEURE
7. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON
8. RÉGLAGE DE L'HEURE
9. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation:

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des deux modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas emploient deux symboles.

Important

Remarque

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

F

Précautions d'emploi.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **aucun** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques. Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

7. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.

Précautions d'emploi (suite)

8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

9. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés.

11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourraient vous brûler.

12. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

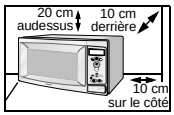
Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

IMPORTANT

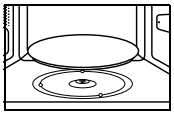
NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et NE les laissez PAS sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) NE doivent JAMAIS être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I–SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

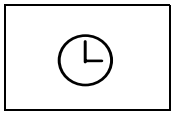
☛ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge:

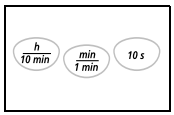
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.

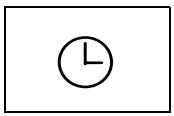


1.

Pour afficher l'heure en mode...	**appuyez sur le bouton ◷ ...**
24 heures,	une fois.
12 heures,	deux fois.



2. Sélectionnez l'heure et les minutes en appuyant respectivement sur les boutons **h** et **min**.



3. Lorsque l'horloge correcte est affichée, appuyez sur le bouton ◷ pour démarrer l'horloge.
Résultat: l'heure est affichée en permanence lorsque vous n'utilisez pas le four.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- Ces phénomènes sont normaux:
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Flux d'air autour de la porte et du four.
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

- Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⏀.
  - La porte est-elle bien fermée?

- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton ⏀?
  - La porte est-elle bien fermée?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique?

- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments?
  - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié?

- Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
  - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four?
  - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four?

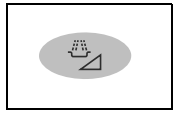
- Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
  - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

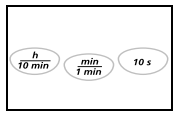
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

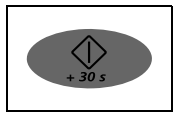
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton .
Résultat: la puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



3. Appuyez sur le bouton ⏀.
Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

☛ **Ne** mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

Vous avez le choix parmi les niveaux de puissance ci dessous.

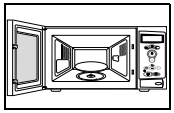
Niveau	Puissance
MAXIMUM	800 W
MOYEN-ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN-BAS	300 W
DÉCONGÉLATION( )	180 W
BAS	100 W

✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

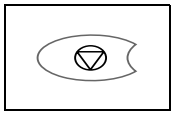
✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇.

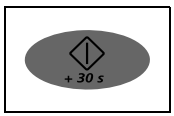


2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez sur le bouton ▽.
Résultat: la cuisson s'arrête.
Pour annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton (▽).

☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le **bouton d'annulation** ▽.

Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

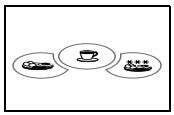
F

Réchauffez un plat en mode instantané

Le réchauffage instantané permet de régler automatiquement le temps de cuisson et de démarrer le réchauffage instantanément sans appuyer sur le bouton ◇ .

Vous pouvez ajuster le nombre de portions en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton de réchauffage instantané approprié.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



Sélectionnez le type d'aliments et le nombre de portions en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de **réchauffage instantané** approprié.

Résultat: la cuisson démarre après deux secondes environ. Lorsqu'elle est terminée

1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

Exemple: appuyez une fois sur le bouton pour réchauffer une tasse de café. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage en mode instantané

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage en mode instantané, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Bouton	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
	Assiette garnie (Réfrigérée)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
	Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	1 à 2 min.	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
	Plat congelé	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne des plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.

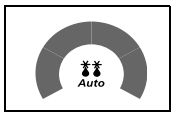
Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.

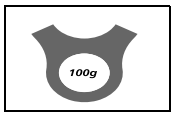
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

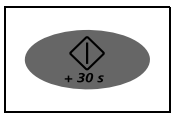
Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Auto**(⁑).
Résultat: l'indication suivante s'affiche: 0 (poids)



2. Sélectionnez le poids en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton **100g**.
Le poids maximal est fixé à 1500 g.



3. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat:

- la décongélation commence,
- à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- appuyez de nouveau sur ◇ pour finir la décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler des aliments manuellement en sélectionnant la fonction de cuisson/réchauffage par micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section intitulée "Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes", page 6.

Temps pour la décongélation automatique

Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez l'aliment congelé sur le plateau.

Au signal sonore, retournez l'aliment.

Respectez le temps de repos en fin de décongélation.

Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez l'aliment
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min.	
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min.	

F

Cuisez en plusieurs étapes

F

Vous pouvez programmer le four à micro-ondes pour cuire en plusieurs étapes (trois au maximum).

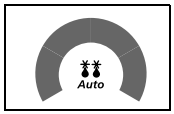
Exemple: vous souhaitez décongeler et cuire des aliments, sans être obligé de changer les réglages du four à chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poisson de 500 g en trois étapes:

- ***décongélation,***
- ***cuisson I***
- ***cuisson II***

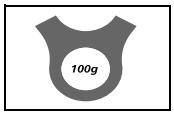
✉ Vous pouvez programmer deux, trois ou trois étapes.

✉ Si vous choisissez un programme en trois étapes, la première doit obligatoirement être la décongélation.

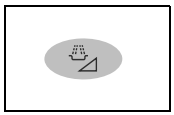
✉ N'appuyez pas sur le bouton ◇ tant que la dernière étape n'est pas programmée.



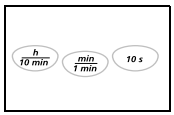
1. Appuyez sur le bouton **Auto** ( ).



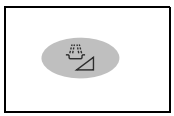
2. Sélectionnez le poids en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton **100g** (500 g dans l'exemple).



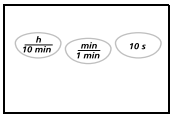
3. Appuyez sur le bouton .
le mode micro-ondes (I) est sélectionné:
; Si nécessaire, sélectionnez le niveau de puissance en appuyant de nouveau sur le bouton (600 W dans l'exemple).



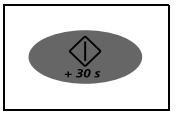
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **10min**, **1min** et **10s** (quatre minutes dans l'exemple).



5. Appuyez sur le bouton .
le mode micro-ondes (II) est sélectionné:
; Si nécessaire, sélectionnez le niveau de puissance en appuyant de nouveau sur le bouton (450 W dans l'exemple).



6. Réglez le temps de cuisson en appuyant autant de fois que nécessaire sur les boutons **10min**, **1min** et **10s** (cinq minutes dans l'exemple).



7. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat: les trois modes (décongélation, cuisson micro-ondes I et II) sont sélectionnés l'un après l'autre. Selon le mode de décongélation choisi, un signal peut retentir pour que vous retourniez l'aliment. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

Guide des récipients

our cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

F

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes:

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (800 W).

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule:

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**M1732N**
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Puissance absorbée Micro-ondes	 1150 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75S(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 489 x 275 x 361 mm 306 x 211 x 320 mm
Capacité	20 litres
Poids Net	 12,5 kg environ

SAMSUNG ELECTRONICS